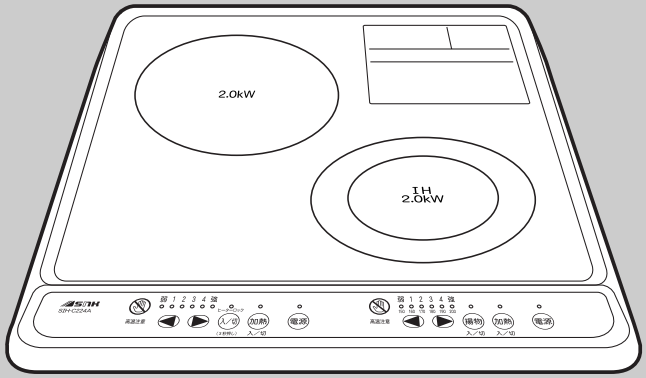
IHクッキングヒーター

SIH-C224A（家庭用）

取扱説明書



もくじ　　ページ

安全上のご注意…… 2
各部のなまえとはたらき…… 6
お使いになる前に…… 7
使えるなべは？…… 9
右（IH）ヒーターの使いかた…… 12
左（ハイラジエント）ヒーターの使いかた…… 14
火力・温度調節について…… 15
お手入れ…… 16
修理を依頼される前に…… 18
保証とアフターサービス…… 19
仕様…… 19
保証書……裏表紙

このたびは、SIHK IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと大切に保管し、必要なときお読みください。

■保証書は、本紙の裏表紙にあります。「お買い上げ日、お買い求め先名」などの記入を確かめて、よくお読みの後保管してください。

■取付・設置説明書を工事店または施工主から必ずお受け取りください。

安全上のご注意 必ずお守りください

●お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するための安全に関する重大な内容を記載しています。
つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

■表示の説明

⚠警告	“取扱いを誤った場合､使用者が死亡または重傷※1を負うことが想定されること”を示します。
⚠注意	“取扱いを誤った場合､使用者が傷害※2を負うことが想定されるか､または物的損害※3の発生が想定されること”を示します。

※1：重傷とは失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが・やけど・感電などをさします。
※3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

■図記号の説明

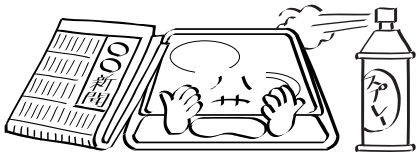
⃠は､禁止（してはいけないこと）を示します。	●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。

⚠警告

使用中・使用後

可燃物や引火物を近づけない

火災のおそれがあります。
※燃えやすいものをヒーターの上やそばに絶対に置かないでください。（ふきん・新聞・スプレー缶など）

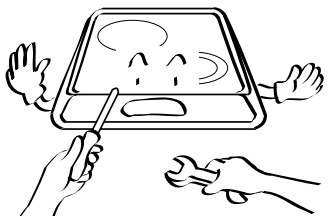


禁止

取り扱い

絶対に分解・修理・改造は行わない

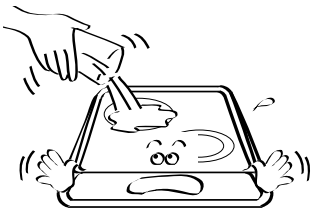
発火・異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

水をかけない

ショート・感電のおそれがあります。
※本体後面の排気口には絶対に水をかけないでください。



水ぬれ禁止

トッププレートの上にカセットこんろやボンベを置かない

ボンベが爆発するおそれがあります。

必ず守る

⚠警告

取り扱い

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

禁止

トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入るなど損傷した場合は、感電や過熱の原因になります。
このような場合は、電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

禁止

味噌汁やカレーなど沈澱したり、粘性のある調理物を加熱するときは、火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

なべ底に沈澱した味噌やカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、なべが跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあります。

必ず守る

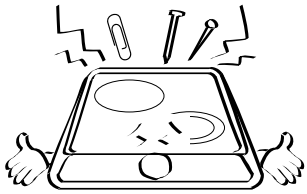
調理以外のことに使わない

暖房や洗濯物などの乾燥や炭火おこしなどの目的に使わないでください。
火災や故障の原因になります。

禁止

吸・排気口やすき間に、ピンや針金などの金属類や異物を入れない 吸・排気口に指を入れない

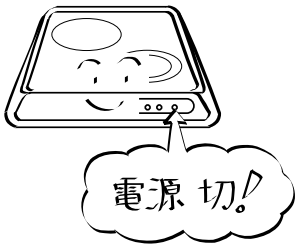
火災・感電・けがの原因になります。



禁止

使用後は電源の「切」を確認する

長期不在の時は、専用回路のブレーカーを切ってください。



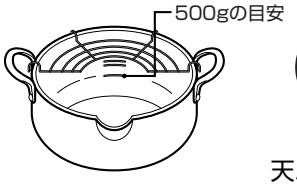
必ず守る

油調理中

付属の天ぷらなべを使う（揚げ物調理中）

底に凹凸やそりのあるなべを使うと油温調節機能が働かず、油温が上がり過ぎて火災の原因になります。

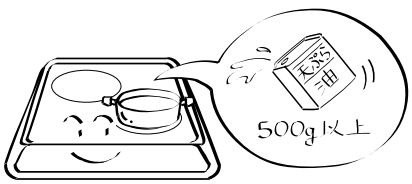
付属の天ぷらなべを右IHヒーターで揚げ物調理キーをお使いください。



付属の天ぷらなべを使う

500g（0.56L）未満の少ない油では揚げ物をしない

油の量が少ないと油の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。



必ず守る

⚠警告

油調理中

油煙が多く出たら通電を切る

油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

必ず守る

なべは加熱部の中央に置く

必ず守る

揚げ物調理中はその場を離れない

油温が上がり過ぎ、発火することがあります。
その場を離れるときは、必ず電源を「切」にして、なべをヒーターからおろしてください。
※いため物、焼き物など、油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないよう火力調節してください。

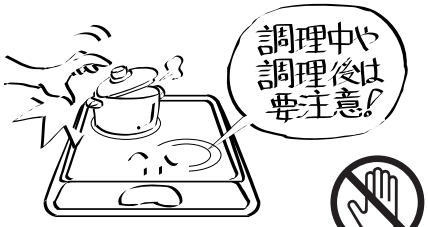
禁止

⚠注意

使用中・使用後

使用中･使用後しばらくは､トッププレートおよび排気口周辺のカウンター部分が熱くなっているため手を触れない

やけどをするおそれがあります。
※高温注意ランプが消灯した後でも、十分冷めるまでは、手を触れないようにしてください。



接触禁止

空だきしたり、加熱し過ぎない

やけどをするおそれがあります。
なべを傷めたり、トッププレートを汚す原因になります。
※水分が少ない調理は、空だきに近い状態になるため火力を強くしすぎないようにしてください。

禁止

油調理中

揚げ物調理と同時に他の調理をするときは水滴が油に入らないように火力の調節をする

他の調理中の沸騰やふきこぼれによる水滴が油に入ると油が飛び散り危険です。

禁止

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず異常過熱し、火災の原因になることがあります。

禁止

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

●水気の多い食品を揚げるときは、油の飛び散りに注意してください。やけどの原因になります。
又、食材は事前に水分をふき取ってから揚げてください。
●油をなべいっぱいに入れないでください。油の飛び散りの原因になります。

必ず守る

⚠注意

取り扱い

吸・排気口をふさがない

本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

禁止

本体前方に物を置かない

火災の原因になります。

禁止

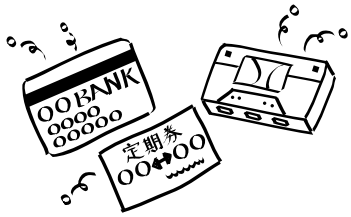
缶やアルミ箔など、なべ以外のものやアルミ箔なべ・レトルトパックなどを加熱しない
なべの下に紙･なべ敷き･加熱用鉄板･トップガラス汚れ防止カバーなどを敷かない

破裂したりして、けが・やけどの原因になります。
また、故障の原因になります。

禁止

磁力線が出ているため､磁気に弱い物（キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープ、フロッピーディスク、時計など）を近づけない

記憶が消えるおそれがあります。



禁止

火気を近づけない

感電・漏電の原因になります。

禁止

調味料をこぼしたまま使用しない

禁止

使用中は本体から離れない

調理物が発火して火災の原因になることがあります。

禁止

なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない

やけどの原因になります。

禁止

なべを不安定な状態で使用しない

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

禁止

トッププレートの上で直接調理しない

トッププレートを傷める原因になります。
※油や汁がたれ落ちる焼き網などでの調理もしないでください。

禁止

使用後は必ず冷えてからお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。
熱いうちはやけどの原因になります。

必ず守る

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよくご相談ください

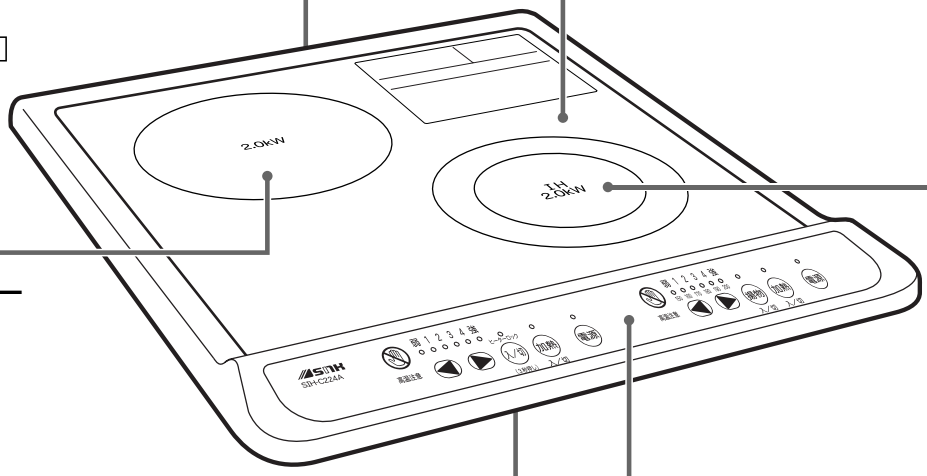
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

必ず守る

各部のなまえとはたらき

本　　体

※本体の後ろに物を置かないでください。
温風により溶けたり、器具の故障の原因になります。



排気口
(本体後面)
［調理中、熱気が出ます。］

トッププレート

左ヒーター
ハイラジエントヒーター
2000W

右ヒーター
IHヒーター
2000W

吸気口
(本体前面及底面)
［調理中、内部の温度上昇を抑えるために吸気を行ないます。］

操作部

操　作　部

電源ランプ
［電源「入」で点灯し、「切」で消えます。］

加熱調理ランプ

ヒーターロックランプ
［点灯中は、左ヒーターは使えません。］

火力表示ランプ

高温注意ランプ
［トッププレートが高温になると点灯します。］

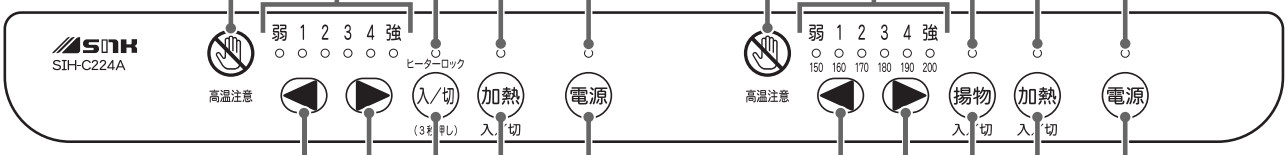
高温注意ランプ
［トッププレートが高温になると点灯します。］

火力／温度表示ランプ

揚物調理ランプ

加熱調理ランプ

電源ランプ
［電源「入」で点灯し、「切」で消えます。］



火力調節キー

ラジエントロックキー

加熱キー

電源スイッチ

電源スイッチ

加熱キー

揚物キー

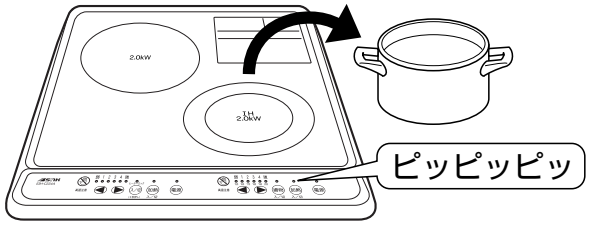
火力／温度調節キー

お使いになる前に

安全機能について

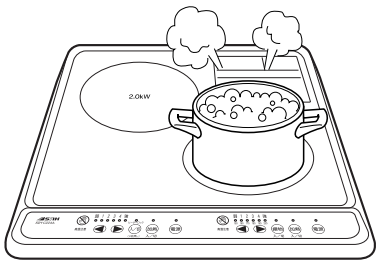
■なべ無し自動停止機能（右IHヒーター）

なべを置かなかったり、外すと加熱中ランプが消灯すると共に、ピッピッピッと断続的にブザーが鳴り、約1分後にヒーターの通電が止まります。



■切り忘れ防止機能

切り忘れて何も操作を行なわなかったときは、約45分が過ぎるとブザーが鳴り、自動的にヒーターの通電が止まります。

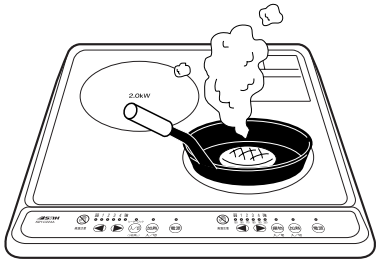


■過熱防止機能（右IHヒーター）

吸・排気口がふさがれたりして内部が異常に高温になると、自動的にヒーターの火力が弱くなったり通電が止まったりします。
温度が下がると、復帰します。

■温度過昇防止機能（右IHヒーター）

空だきなどにより、なべ底の温度が異常に上がると、自動的にヒーターの通電が止まります。
その場合、電源スイッチを押し再度操作をし直してください。
※火力が弱い場合や、なべの種類によっては通電が切れない場合があります。
※いため物などの高温調理をしたときに働くことがあります。



■高温注意ランプ

調理中トッププレートが熱い間は、高温注意ランプが点灯し、電源を切った後もトッププレートが熱い間は点灯しつづけてお知らせします。
※高温注意ランプが消えるまで、トッププレートには触らないでください。

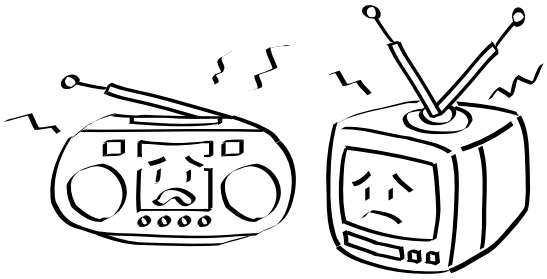
■ラジエントロックキー

ラジエントロックキーを約3秒押す、左ヒーターの加熱キーを押してもヒーターに通電できなくすることができます。
ロックを解除する場合は、また約3秒押してください。

お願い

■磁力線が出ているため、磁気に弱い物を近づけないでください。

●ラジオ、テレビなど
（雑音のおそれがあります。）



■トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。

（磁力線により本製品が故障する原因になります。）

■排気口に水をかけないでください。

（万一水が入ると、故障の原因になります。）

■IHクッキングヒーター横の小物入れや、下方のキャビネットに調味料・食品などを入れないでください。

（製品排熱により、調味料・食品などが変質します。）

お知らせ

■使用中および使用後は本体内部の温度の上昇をおさえるためにファンが作動し、吸・排気を行います。

●ヒーター通電中、冷却ファンの音がしますが異常ではありません。
（電源スイッチを切っても、右ヒーターの場合本体の温度が下がるまで冷却ファンがしばらく回ります。
左ヒーターの場合冷却ファンが5分間回ります。）
●冷却ファンが作動しているあいだは、トッププレート後面から排気の風が出ます。

■調理中に、なべの種類によって金属音（ジー音など）が発生することがありますが異常ではありません。

使えるなべは？

なべの材質や底の形状により、使えるなべと使えないなべがあります。なべをお求めになるとき、ご使用になる前にお確かめください。

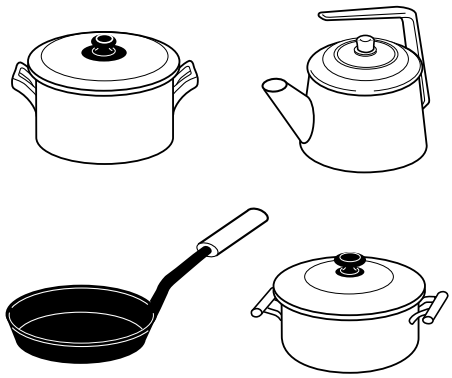
■購入時のポイント

●使えるなべでも、形状、材質により火力が変わります。
●財団法人製品安全協会の IH CH·IH マーク のあるなべをおすすめします。

右(IH)ヒーターで使えるなべ

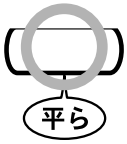
材質

●鉄・鉄鋳物
●鉄ホーロー
※空だきしたり、焦げ付かせたりしないでください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。
●ステンレス（磁石がつくもの）
※18-8/18-10ステンレスは使えますが火力が弱くなります。また、厚さが1mm以上のものは使えない場合があります。
●多層なべ
種類によっては発熱しない、あるいは、火力が弱くなるものがあります。
※種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する場合があります。また、最大火力まで使用できないものがあります。



形状

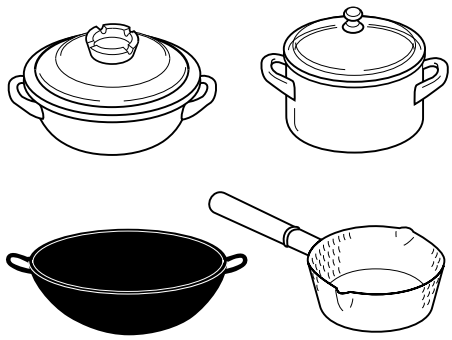
底が平らで、底の直径が約12～24cmのもの



右(IH)ヒーターで使えないなべ

材質

●耐熱ガラス
●陶磁器 （土なべなど）
●銅
●アルミ（アルミ箔なべ・レトルトパックなど）
●土なべ
※「IH用」と表示されていても使わないでください。形状によっては故障の原因になります。
●直火用魚焼き器・網
※特に底面にホーロー加工されたものは、底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。



形状

●底の直径が12cm以下のなべ（なべの呼び径ではありません）
●トッププレートのふちに乗り上げる大きいなべ
●底の丸いもの（中華なべなど）
●底に約2mm以上の凹凸やソリ、脚のあるもの
※揚げ物には、底が平らでトッププレートに密着するなべを必ずお使いください。
※トッププレートとなべの間にものを挟んでの加熱はしないでください。故障の原因になります。
（紙·なべ敷き·加熱用鉄板·トップガラス汚れ防止カバー など）

左(ハイラジエント)ヒーターで適しているなべ

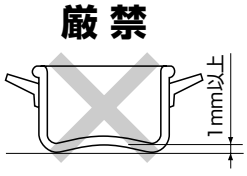
材質	ステンレス・鉄・アルミ（鋳物）などの金属製のなべ。
形状	●底の直径が18～21cm ●底の形状が平らで厚手のなべが最適です。 中央部凹が１ミリ以下のものが適しています。

左(ハイラジエント)ヒーターで適さないなべ

材質	土なべ・打ち出しで作られたアルミや銅などのなべ。
形状	●底の直径が17cm以下･22cm以上 ●凹凸の底のものは適していません。

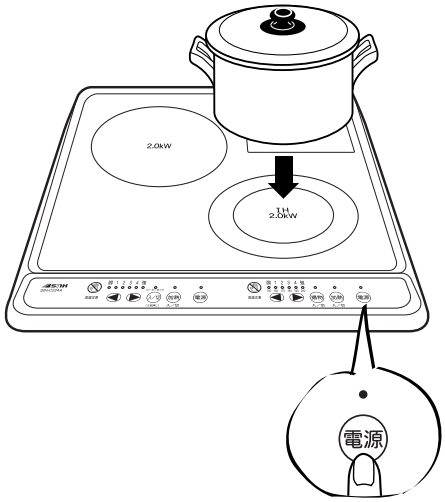
左(ハイラジエント)ヒーターで使えないなべ

材質	●耐熱ホーロー以外のホーローなべ ●超耐熱以外のガラスなべ ●ガス用クッキングパン ●直火用魚焼き網 ※特に底面にホーロー加工されたものは、底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。
形状	トッププレートとなべ底の間に密閉された空間ができ、異常加熱でトッププレートが割れる場合があります。 ●底が凹形のなべ ●大きすぎるなべ （底の径がヒーターの大きさより2cm以上） ※トッププレートとなべの間にものを挟んでの加熱はしないでください。故障の原因になります。 （紙･なべ敷き･加熱用鉄板･トップガラス汚れ防止カバー など）



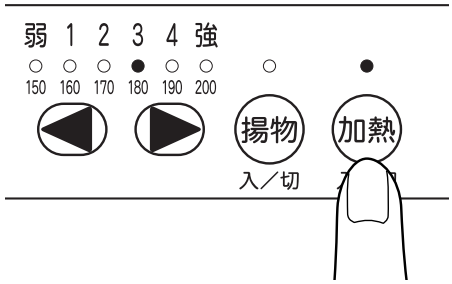
IHヒーターで使えるなべの見分けかた

❶ なべに水を入れ、右ヒーターの中央に置く



❷ 右ヒーターの電源を入れる
（電源ランプが点灯する）

❸ 加熱キー を押す
（加熱調理ランプと、火力表示ランプ3が点灯する）

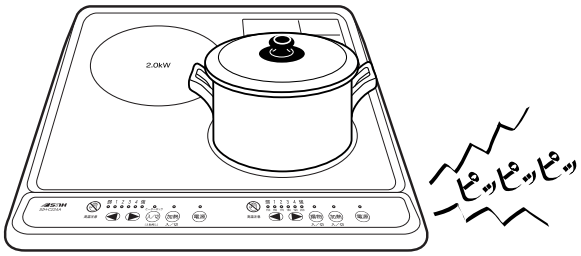


使えるなべのとき

ヒーターに通電されます。

使えないなべのとき

ピッピッピッと断続的にブザーが鳴る。
なべは加熱されません。
このとき火力調節もできません。

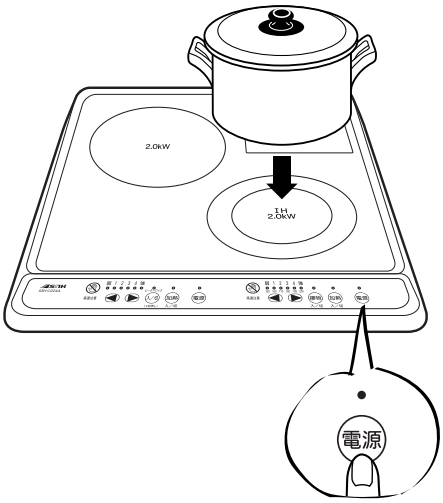


❹ 確認したらすぐに 加熱キー を押して通電を止める
そのまま放置すると加熱されます

右(IH)ヒーターの使いかた

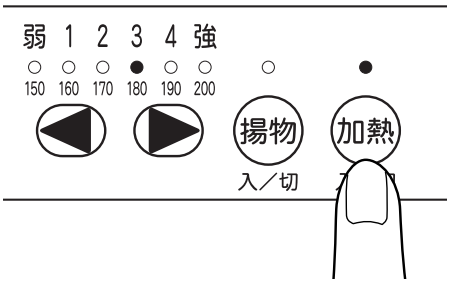
加 熱 調 理

なべに材料を入れ右ヒーターの中央に置く



❶ 右ヒーターの電源を入れる
（電源ランプが点灯する）

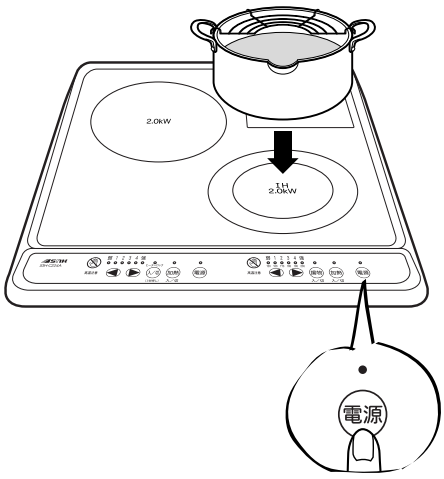
❷ 加熱キー を押す
（加熱調理ランプと、火力表示ランプ3が点灯する）



揚げ物調理

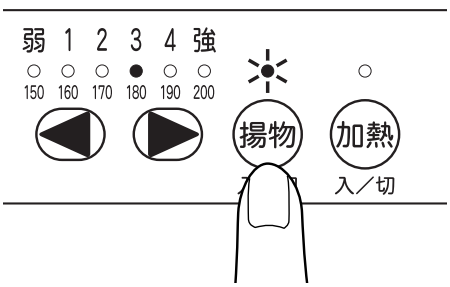
※右ヒーターで揚物キーを使います

天ぷらなべに油を入れ､右ヒーターの中央に置く



❶ 右ヒーターの電源を入れる
（電源ランプが点灯する）

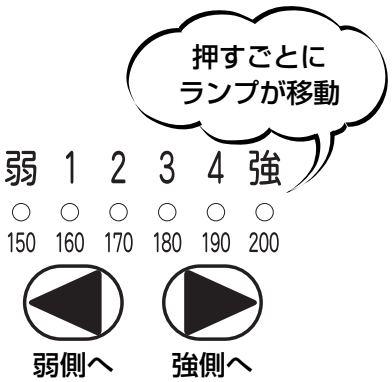
❷ 揚物キー を押す
（揚物調理ランプが点滅し、温度表示ランプ180が点灯する）



火力調節のめやすはP.15をご覧ください。

❸ 火力調節 ◀ ▶ キーで火力を選び調理する

※なべをのせていないときは、火力調節できません。



❹ 調理が終わったら、 加熱キー を押して通電を止める

❺ 使用後は、電源を切る

・火力調節はこまめにしてください。
電気代の節約にもなります。

お願い

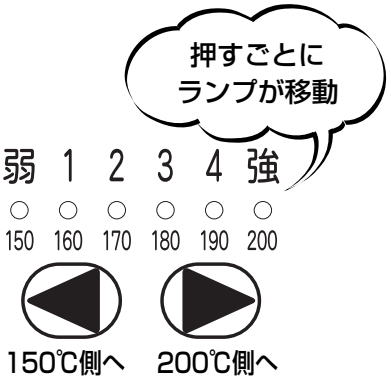
■少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして加熱し過ぎないようにご注意ください。

- ●油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- ●なべが赤熱する場合があります。

温度調節のめやすはP.15をご覧ください。

❸ 温度調節 ◀ ▶ キーで油温度を設定する

※なべをのせていないときは、温度調節できません。



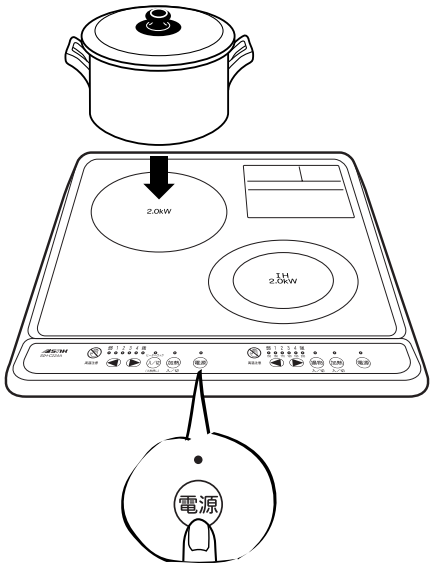
ブザー（ピーピー）が鳴ったら予熱完了、調理をする
（揚物調理ランプが点灯に変わる）

❹ 調理が終わったら、 揚物キー を押して通電を止める

❺ 使用後は、電源を切る

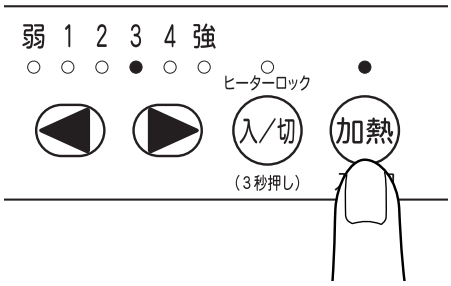
左(ハイラジエント)ヒーターの使いかた

なべに材料を入れ左ヒーターの中央に置く



❶ 左ヒーターの電源を入れる
（電源ランプが点灯する）

❷ 加熱キー を1秒間押す
（加熱調理ランプと､火力表示ランプ3が点灯する）



❸ 火力調節 ◀ ▶ キーで火力を選び調理する

❹ 調理が終わったら、 加熱キー を押して通電を止める

❺ 使用後は、電源を切る
・火力調節はこまめにしてください。
電気代の節約にもなります。

お知らせ

●火力調節は､ヒーターのON／OFFでおこないますので､ヒーターが赤くなったり消えたりします。
●火力が「強」の場合でも、トッププレートの温度の上がりすぎを防ぐため、自動的にヒーターをON／OFFしますが、故障ではありません。

ヒーターロックランプが点灯していたら…

ヒーターは、加熱しません。ラジエントロックキーを3秒以上押しランプが消えてから、 加熱キー を押してください。

火力・温度調節について

メニュー例と火力調節について

火力調節 ◀ ▶ キーを押して火力を選びます。

メニュー	表示	弱	1	2	3	4	強	ポイント
	火力（約） 右ヒーター	150W相当	300W	600W	900W	1400W	2000W	
	火力（約） 左ヒーター	200W相当	400W相当	600W相当	1000W相当	1400W相当	2000W	
煮込む	おでん	調理する火力 ←		→		予熱や沸騰させる火力 →		「強」に合わせて沸騰したら火力を弱める。
煮込む	カレー シチュー	←		→				
煮る	寄なべ すき焼き		←		→			「強」に合わせて沸騰したら火力を弱める。
蒸す	茶わん蒸し		←	→				「強」に合わせて沸騰したら火力を弱める。
焼き物 いため物	ぎょうざ		←		→	→		「3」または「4」に合わせて予熱をしてから、焼色を見ながら火力を調節する。
焼き物 いため物	焼きそば		←	→	→	→		
焼き物 いため物	ホットケーキ			↔				「2」に合わせて、焼色を見ながら火力を調節する。

●なべの種類、形状、材質、食材の量などにより火力が異なってきます。様子を見て、火力調節してください。

●右ヒーターも火力「弱」の場合は、ヒーターをON／OFFにして火力を調節します。

※なべによっては、金属音が発生したり、止まったりします。異常ではございません。

温度調節のめやす

温　度（℃）	150	160	170	180	190	200
メニュー	←	野菜の天ぷら	→	←	魚介類の天ぷら・フライ	→

■ 揚げ物調理のポイント

●付属の天ぷらなべで、油の量は500g以上でお使いください。
油の量が少ないと油温が高くなり過ぎ火災の原因となります。

●一度にたくさんの食材を入れないでください。
油温が急激に低下し、おいしい揚げ物ができません。

●油を汚さないものから揚げてください。
野菜 → 魚介類 → 肉

※温度は、油800g（約0.9L）を使った場合です。

※油量などにより、表示と実際の温度がずれることがあります。

お手入れ

お手入れの際のご注意

●…トッププレートが冷えてから

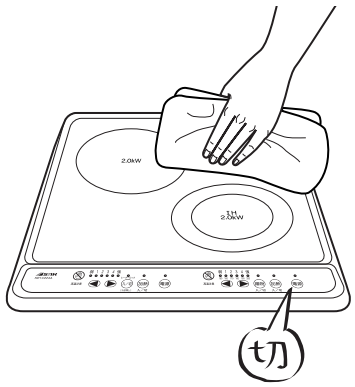
電源を「切」にし、高温注意ランプが消えた後、トッププレートが十分冷えてからお手入れをしてください。

●…台所用洗剤（中性）を薄めて使う

ベンジン、シンナー、アルコール、たわしを使わないでください。
酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わないでください。
（変色します）

●…水を直接かけない

水や洗剤が器具内部に入ると故障の原因になるので、水などを直接かけないでください。



※お手入れの後必ず電源が「切」になっていることをご確認ください。

トッププレート（ガラス面）のお手入れ

○ふだんは…

固くしぼったぬれぶきんで、使うたびにふいてください。

○汚れたときは…

中性洗剤に少量の水を加え、スポンジ等で汚れを落とした後、柔らかい布でよくふき取ってください。

○取りにくい汚れは…

台所用のクリームクレンザーなどをラップを丸めたものにつけてこすり落し、ぬれぶきんでふき取る。
※強くこすり過ぎないように、ご注意ください。
※トッププレート以外は、磨き粉を使わないでください。

トッププレートの枠のお手入れ

トッププレート枠は、塗装でできています。スポンジのハード面ではこすらないでください。

○ふだんは…

固くしぼったぬれぶきんで、使うたびにふいてください。

○汚れたときは…

中性洗剤に少量のお湯を加え、スポンジのソフト面で汚れを落とした後、柔らかい布でふき取ってください。

※アルカリ性洗剤は、使用しないでください。変色する恐れがあります。

○取りにくい汚れは…

ふきんにお湯をしみこませ、汚れを浮き上がらせたあと、台所用クリームクレンザーを、スポンジのソフト面に付けこすり落としぬれふきんでふき取ってください。

※強くこすり過ぎないように、ご注意ください。

操作部のお手入れ

汚れたときは、薄めた中性洗剤をつけた柔らかい布を固くしぼり、ふきとったあと、からぶきしてください。

吸・排気口のお手入れ

ほこりがたまっている場合は、掃除機で吸い取ってください。

※ほこりがついたままで使うと、故障の原因になります。

修理を依頼される前に

●故障かな？と思われるときは、修理を依頼される前に、下記に従ってご確認ください。
●お調べになってもなお異常がある場合は、使用を中止し、必ずブレーカーを「切」にして、お買い上げの販売店にご連絡ください。
●製品を取り外してご自分で修理されることは、危険ですから絶対にしないでください。

使用ヒーター	こんなとき	見直すところ	なおしかた
両ヒーター	電源スイッチを押しても作動しない	●専用回路のブレーカーが切れていませんか。	●ブレーカーを入れてください。
	電源を切ってもファンの運転音がする	●本体内部の温度を下げるために冷却ファンが作動しています。	●IHヒーターは、温度が下がると自動的に、左ヒーターは通電停止から5分後に冷却ファンは止まります。
	使っている途中でブザーが鳴り、電源が切れた	●約45分間以上操作キーを操作していないため、切り忘れ防止機能が働いた。	●再度操作し直してください。
左ヒーター	加熱キーを押しても加熱しない	●加熱キーを1秒以上押しましたか。 ●ラジエントロックランプが点灯していませんか。	●加熱キーを1秒以上押してください。 ●ラジエントロックキーを3秒以上押して解除してください。
	通電中ヒーターが入・切する	●火力が「強」以外の時は、周期的に入・切し、ヒーターの火力を調節しています。 ●火力が強い場合、トッププレートの温度の上がり過ぎを防ぐために自動的に温度コントロールしています。	●異常ではありません。そのままお使いください。
右IHヒーター	右IHヒーターを使おうとすると、ピッピッピッと断続的にブザーが鳴り加熱しない	●なべを置きましたか。 ●使えないなべを置いていませんか。 ●なべの位置がヒーターの中央から大きくずれていませんか。	●使えるなべを正しく置いてください。 「使えるなべは？」（P.8）をごらんください。
	右IHヒーターの火力調節ができない。	●なべを置きましたか。	●なべを置いていないと火力調節はできません。なべを置いてください。
	右IHヒーターの火力が途中で弱くなったり通電が止まった	●本体内部の温度が高くなり過熱防止機能が働いています。 吸排気口がふさがれていませんか。 ●左右両ヒーターを、長時間「強」で運転すると、働く場合があります。	●ふさいでいるものを取り除き、しばらく冷ましてからお使いください。 ●内部の温度が下がると、また火力は上がります。
	ヒーターを使っている途中で通電が切れた（高温注意ランプの速い点滅）	●「IH用」と表示している土なべなど、なべ底が高温になるなべを使った。 ●誤って、なべを空のまま放置したため、温度過昇防止機能が働いた。	●土なべは「IH用」と表示していても使わないでください。 ●温度過昇防止機能が働いた場合は、電源切キーを押し、しばらく冷ましてから再度操作をし直してください。
	揚げ物の予熱時間が長すぎる、または油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●何回か使って、茶褐色になったり濁った油を使った。 ●なべ底に揚げカスが溜っている。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をしてください。 ●出来るだけ新しい油を使ってください。 ●揚げカスをこまめに取り除いてください。
	調理中になべから音がする	●なべによっては「ジー」などの音が発生する場合があります。また加熱中になべを外すと、「ピン」などの短い金属音がすることがあります。	●異常ではありません。そのままお使いください。
	火力表示ランプ1が点滅して加熱できない	●機器用電源に200Vがきていない可能性があります。	●電気工事店もしくは販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス

保証書について

必ず、お買い求め先からお買い上げ日・お買い求め先名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと保管してください。

修理を依頼されるときは

ご使用中に異常が生じたときは、「修理を依頼されるまえに」に従ってご確認いただき、なお異常のあるときは、お使いになるのをやめ、専用回路のブレーカーを「切」にし、お買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡していただきたい内容

品　　名	IHクッキングヒーター
形　　名	SIH-C224A
お買上げ日	年　　月　　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご　住　所	付近の目印なども合わせてお知らせください。
お　名　前	
電話番号	
訪問希望日	

●保証期間中は

保証書の規定にしたがって、出張修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合にご希望により有料で修理させていただきます。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

ご不明な点や修理に関するご相談は

●修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または、当社にご相談ください。
●転居や贈答品などでお買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、当社にご相談ください。
●一般家庭用以外（たとえば業務用など）にお使いになったときの故障は、保証期間中でも原則として有料修理となります。

仕　様

電源		単相200V（50／60Hz）
消費電力		4000W
定格	右ヒーター	IHヒーター　2000W
	左ヒーター	ハイラジエントヒーター　2000W
大きさ（約）		幅446mm×奥行き510mm×高さ170mm
質量（約）		約8.5kg
電源コード		2.0mm^2　3芯　ゴムキャブタイヤケーブル
電源プラグ		2極　接地極付　250V　20A

無 料 修 理 保 証 書

品　名	※形式
クッキングヒーター	SIH-C224A
保証期間	本体：　1　年

※ お買い上げ日	平成　　年　　月　　日
※ お 客 様	ご芳名　　様 ご住所〒 電話　　（　　）

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

本書は、保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがった正常な使用状態で故障した場合に、下記記載内容にもとづき、お買い上げ販売店が無料修理を行なうことを、お約束するものです。
お買い上げの日から左記の期間内に故障した場合は、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼のうえ、本書をご提示ください。

※ 販売店	住所・店名 電話　　（　　）

本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan
（裏面をご覧ください）

SNK 三化工業株式会社
本社　〒102－0072　東京都千代田区飯田橋4－4－8 東京中央ビル
電 話 03(3239)1819㈹　FAX 03(3234)2532

1.保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障および損傷。
(ロ) 犬、猫、鳥、鼠などの小動物や昆虫などの行為により故障・損傷した場合。
(ハ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
(ニ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷ならびに自然損耗。
(ホ) 指定外電圧の使用による故障および損傷。
(ヘ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
(ト) 本書のご提示がない場合。
(チ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
(リ) 故障の原因が本機以外にある場合で改善を要するとき。
2.離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3.ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4.保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
- この保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保障期間内のサービスおよびその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 保障期間後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせてください。

●長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検をぜひ！

愛情点検

このような症状はありませんか。

- ファンが回らなくなった。
- 本体が異常に熱い。
- コードや差し込みプラグが異常に熱い。
- こげくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切って、販売店にご連絡を…。

SNK 三化工業株式会社
〒102-0072　東京都千代田区飯田橋4丁目4番8号 東京中央ビル
TEL.03-3239-1819（代）　FAX.03-3234-2532

ご購入年月日	年　　月　　日
ご購入店名	TEL

お客様へ…おぼえのために、ご購入年月日、ご購入店名を記入されると便利です。

0912.I028604.Y